

FARINHA DE TRIGO TIPO 65 - TRIGUEIRA

FARINHAS CLÁSSICAS



SEM ADITIVOS
W DE 140 A 170



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO TRADICIONAL EM
PROCESSOS POUCO MECANIZADOS



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE TRIGO TIPO 65 – TRIGUEIRA

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo com um W de 140 a 170.

DESCRIÇÃO

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão tradicional, em processos mecanizados, de fermentação normal.

